



*Il était une fois, il y a très très longtemps, vivaient dans la forêt de Kamorh, deux Korrigans qui aimaient manger et boire à foison.*

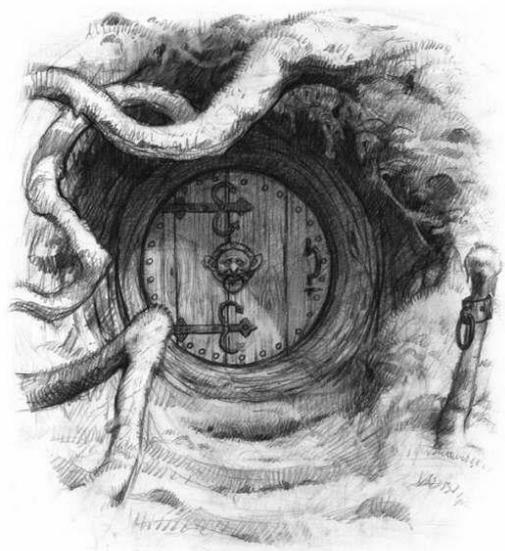
*Le temps passait. Une fois devenus grands, ils eurent l'idée de partager leurs passions et décidèrent alors de construire dans les fins fond du bois, un endroit où on aimerait se retrouver pour faire « Bonne pitance moult ripaille » au coin du feu.*

*Ils cherchèrent dans la forêt et le comté de Bretagne afin d'y trouver bonne chair chez les producteurs.*

*C'est ainsi qu'au fil du temps naquit le restaurant E-Tal an Tan dit Au Coin du Feu, et aujourd'hui les deux Korrigans sont toujours là pour veiller sur les gourmands qui viennent à leur table.*

*Et comme ils aimaient le dire : « que moult ripaille et bonne pitance puissent vous donner jouissance ».*

*Si un jour vous trouvez la porte secrète cachée dans les arbres qui mène vers le monde Enchanté des Korrigans, peut-être verrez-vous nos deux petits amis !!!!!*





## *Découvrez nos viandes Black Angus maturée*

*Entrecôte env. 250 gr : 32.00 €*

*Entrecôte env. 350 gr : 42.00 €*

*Entrecôte env. 450 gr : 52.00 €*

## *Entrecôte de bœuf filière bretonne maturée*

## *Côte de bœuf Montbéliarde sur commande*

*90.00€/kg*

*Une viande savoureuse et tendre cuite au feu de bois*

*Prix net service compris*

### *Avis à nos chers clients.....*

*La situation économique actuelle que vous subissez, nous la subissons malheureusement aussi .... Hausse des carburants, du gaz, de l'électricité etc...*

*Alors que faire ? baisser la qualité de nos produits et de notre service ? pour garder des prix stables ; non merci, c'est pour cela que ....*

*Nous avons dû augmenter nos tarifs sur certains produits pour vous garantir cette qualité des produits locaux.*

*Merci de votre compréhension....*

*Les deux Korrigans gourmands*

## Apéritifs régionaux :



Elixir de fée 12cl.....	4,50€
<i>Laissez-vous emporter par sa douceur florale,</i>	
Kir breton 12cl.....	4,50 €
<i>Cidre artisanal, crème de fraise de Plougastel ou crème de cassis de Lannion</i>	
Pommeau de Bretagne 4 cl.....	4,90 €
Whisky Armorik 4 cl.....	7,00€

## Les classiques :

Saint Malo Spritz original .....	8.00 €
Saint Malo Spritz pamplemousse, gingembre .....	8.00 €
Ricard 2cl.....	2,90 €
Martini 5cl (rouge, blanc) .....	3,20 €
Coupe de bulles 12cl.....	5,50 €
Kir pétillant 12cl (crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise) .....	5,80 €
Kir vin blanc 12cl (crème de cassis ou mure ou pêche ou cerise) .....	3,10 €
Porto 5cl rouge ou blanc.....	3,80 €
Picon bière karmeliet 25 cl.....	9.00 €
Cocktail sans alcool .....	5,00 €

## Whisky :

Clan Campbell 4 cl.....	4,00 €
Jack Daniels 4cl .....	5.00 €
Caol Ila 12 ans d'âge 4cl.....	6,00 €
Cardhu 4cl 12 ans d'âge.....	7,00 €
Nikka 4 cl.....	8.00€
Dalmore 4cl 12 ans d'âge.....	8.00€

*Prix net service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



## Boissons et softs

### Bières

<i>Leffe 33cl.</i> .....	3,00 €
<i>Lancelot blonde 33cl.</i> .....	3,40 €
<i>Duchesse Anne triple 33cl brasserie Lancelot.</i> .....	4,50 €
<i>Heineken zéro alcool</i> .....	2,80 €
<i>Karmeliet triple pression</i> .....	6.00 €

### Softs :

<i>Plancoët plate 100cl.</i> .....	3,50 €
<i>Plancoët gazeuse 100 cl.</i> .....	3,50 €
<i>Breizh agrumes 25cl.</i> .....	2,80 €
<i>Breizh cola 33 cl.</i> .....	2,95 €
<i>Orangina 25 cl.</i> .....	2,95 €
<i>Breizh Tea 25 cl.</i> .....	2,95 €
<i>Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, citron, rose)</i> .....	2,00 €
<i>Jus de fruits multfruit.</i> .....	2,80 €
<i>Jus de pomme artisanal de Kerniel 1L.</i> .....	6.50€

### Cidre artisanal :

*Cidres Kerniel Kamors 75 cl*

<i>Brut</i> .....	10,80 €
<i>Demi sec</i> .....	10,80 €

*Prix net service compris*  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*



## Nos entrées

### *Croustillant de chèvre au blé noir sur salade (fromage bio)*

*Fromagerie de Mme Daniel de Lanvaudan*

*Salade, tomates, julienne de carottes, lardons, chèvre chaud, galette de blé noir .....8,90 €*

*En plat ....16,80 €*

*Terrine de poisson selon arrivage du chef et son gaspacho maison.....7.90 €*

### *Assiette de charcuterie pays :*

*jambon de pays, andouille de Guémené, saucisse sèche, pâté de campagne .....9,90 €*

*Foie gras Maison : .....15.00 €*

*Foie gras maison, toast brioche, compotée d'oignons rouge*

*Terrine de Timadeuc .....8.90 €*

*Mille feuilles de lard fumé pomme de terre, carottes de Plouhinec, tomme de l'abbaye de Timadeuc Cuit au four pendant 4 h (fond dans la bouche)*

*En plat ..... 18.80 €*

*Escargots de bourgogne farcis X 6 .....8.50 €*

*X12 .....17.00 €*



## Nos plats

Burger maison.....17,50 €

*Pain buns, sauce burger, oignons confits, steak hache 150gr, fromage de Timadeuc, salade et tomates*

Fish and chips (dos de Merlu) sauce tartare maison.....16,80 €

Pavé de long de thon grillé au feu de bois sauce maison .....21.00 €

*Le thon c'est le steak de la mer alors saignant ou bien cuit ,choisissez ....*

## Nos grillades au feu de bois

Assiette Mixte grillée (pavé de long de porc, chorizo ,pilon de poulet) ..... 15.50€

Andouillette à la ficelle pays de Baud, grillée.....16,90€

Travers de porc maison grillé et caramélisé .....17.80€

Brochette de bœuf marinée 250 gr env .....18.80 €

Filet (magret) de canard grillé env. 280 gr rosé ou à point .....21,90 €

Entrecôte de bœuf filière bretonne :

250 env. :23.90 €

350 gr env. :27,90 €

450 gr env. :31,90 €

*Viande maturée sur place*

## Découvrez également notre Entrecôte Black Angus maturée

Garnitures et sauces : une garniture et sauce par pers.

Gratin dauphinois maison

Frites maison

Salade verte

Ratatouille maison

Sauce moutarde à l'ancienne maison

Sauce béarnaise maison

Sauce au poivre maison

Sauce Maroilles maison

Sauce au bleu maison

Sauce barbecue

Beurre maître d'hôtel maison

Prix net service compris

Pour un supplément de sauce 0.50€ et un supp garniture 2.00€

N'oubliez pas de commander vos profiteroles maison en début de repas



## Menu du Korrigan gourmand

27,50 €

### Entrées

*Terrine de poisson selon arrivage au gaspacho de tomate maison*

*ou*

*Croustillant de chèvre au blé noir sur salade (fromage bio)*

*Salade, tomates, julienne de carottes, lardons, chèvre chaud, galette de blé noir*

*ou*

*Assiette de charcuterie pays :*

*Jambon de pays, andouille de Guémené, saucisse sèche, pâté de campagne*

### Plats

*Brochette de bœuf marinée maison, grillé au feu de bois 200 gr env.*

*ou*

*Fish and chips (dos de Merlu ou cabillaud) sauce tartare maison*

*ou*

*Andouillette à la ficelle pays de Baud, grillée au feu de bois*

### Desserts

*Brownie au chocolat glace vanille*

*ou*

*Assiette de fromages*

*ou*

*Panna cotta coco maison au coulis d'Ananas*



## Menu du petit Korrigan (enfant)

13.50 € *Jusqu'à 12ans*

### Boisson au choix

*Breizh cola, Breizh thé, Breizh agrumes, Orangina, sirop a l'eau ou diabololo*

### Plats

*Steaks haché maison, ou jambon nature ou grillé, ou Fish and chips*

### Desserts

*Glace en bâtonnet push up*





## Carte des desserts

Coupe chocolat ou café liégeois..... 7.90 €

Coupe dame blanche..... 7.90 €

*Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly*

Coupe Breizh ..... 8.90 €

*Glace caramel beurre salé, sablé breton, pommes caramélisées au beurre salé, chantilly*

Coupe de fraise au sucre  *tout simplement frais et bon*..... 7.90 €

## Coupes Alcoolisées

Coupe after eight..... 8.90 €

*Glace menthe chocolat, chocolat chaud, peppermint, chantilly*

Coupe colonel..... 8.90 €

*Sorbet citron vodka*

## Nos desserts :

Panna cotta maison coco au coulis d'ananas..... 6.50 €

Assiette de 3 fromages pays..... 7.50 €

Mousse au chocolat maison..... 6.50 €

Crème brûlée maison..... 7.50 €

Profiterole maison revisité  *20 min de cuisson à commander en début de repas* ..... 8.00 €

Crêpes de Florange E Tal an Tan ..... 7.50 €

*Pommes fondante et caramel beurre salé maison glace vanille*

Café gourmand..... 8.90 €

## Glace et sorbets:

### Glaces

*Vanille : à la vanille bourbon aux œufs et au beurre*

*Chocolat : au cacao Valrhona*

*Café : 100% arabica*

*Caramel beurre salé : au sel de Guérande*

*Menthe chocolat : avec copeaux de chocolat noir suisse*

*Barbe à papa : au bon goût de barbe à papa*

*Rhum raisin : au rhum st James et raisins golden choice*

### sorbets

*citron jaune : 29% de fruits*

*poire williams : 54% de fruits*

*fraise sengana : 62% de fruits*

*framboise : 52% de fruits*

*Mangue : 45 % de fruits*

Coupe 2 boules 3,90€

coupe 3 boules 5,00 €

supp chantilly 1,50€



### Nos boissons chaudes :

Café expresso .....	1,90 €
Café allongé .....	1,90 €
Café double .....	3,90 €
Café crème .....	2,50 €
Café allongé crème .....	2,50 €
Thé .....	3,00 €
Infusions .....	3,00 €
Décaféiné .....	1,90 €

### Nos Digestifs

Get 27 et 31 4cl.....	4,00 €
Calvados AOC 4cl.....	6,00 €
Cognac amandes 4cl.....	6,00 €
Kremmig 4cl.....	6,00 €
Chouchen 4cl.....	5,00 €
Lambig de Bretagne 4cl.....	5,00 €
Irish coffee ou Breizh coffee .....	7,50 €

*Toute l'équipe du restaurant E-Tal an Tan vous souhaite un  
Très bon appétit*

*Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche midi et soir :  
12h00-14h00 et 19h00-20h30 en semaine et 22h00 le samedi soir et  
20h30 le dimanche*

*Prix net service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*